

# Coffee Cruffins (kurz: Coffins)

Cruffins, geadelt mit Kaffeecrème. Geht mit dem Nudelholz, eine Nudelmaschine ist aber von Vorteil und erleichtert die Arbeit!

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit	Wartezeit
8 STÜCK	60 MINUTEN	25 MINUTEN	120 MINUTEN

## Zutaten

### Für die Kaffeecrème

- 150 ml Sahne
- 15 g ganze Kaffeebohnen (kräftige Sorte)
- 1 Tütchen Instant-Espresso
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 gehäufte TL Speisestärke

### Für die Cruffins

- 160 g Weizenmehl Type 1050
- 140 g Mehl Type 405
- 1 Päckchen Trockenhefe (7 g)
- 0,5 TL Salz
- 2 EL Zucker
- 120 ml Wasser (lauwarm)
- 50 g weiche Butter (für den Teig)
- 100 g sehr weiche Butter (zum Bestreichen der Cruffins)

## Anleitungen

### Kaffeecrème

---

1. Sahne und die Kaffeebohnen über Nacht in einem geschlossenen Behälter durchziehen lassen.
  1. Kaffeesahne mit den Bohnen in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Espresso-Pulver, Vanillezucker und Speisestärke unter Rühren noch einmal eine Minute köcheln lassen.
- 
2. Die Kaffeebohnen entfernen, indem man die Masse durch ein Sieb streicht. Kaffeecrème beiseite stellen und abkühlen lassen.

## Cruffins

---

1. Die beiden Mehlsorten, Hefe, Salz und Zucker in einer großen Schüssel mischen. Mit dem Knethaken der Küchenmaschine (oder des Handmixers) durcharbeiten, während man nach und nach das Wasser dazu gibt.  

---
2. Die 50 g Butter hinzugeben, alles auf der niedrigsten Stufe durchkneten. Sollten die Zutaten sich nicht verbinden, esslöffelweise noch etwas Wasser hinzu geben, allerhöchstens jedoch 50 ml.  

---
3. Die Knetgeschwindigkeit um eine Stufe erhöhen und den Teig gut 10 Minuten durcharbeiten, bis er glatt und geschmeidig ist. Die Schüssel mit einem Tuch oder Frischhaltefolie abdecken und den Teig bei Zimmertemperatur eine Stunde aufgehen lassen.  

---
4. Den Teig nach der Ruhezeit in vier gleich große Stücke teilen. Während man an einem Stück arbeitet, die anderen Teile in Frischhaltefolie einpacken, damit der Teig nicht austrocknet.  

---
5. Acht Mulden eines Muffin-Blechtes mit ein wenig Butter einfetten. Beiseite stellen.  

---
6. Verarbeitung mit dem Nudelholz: Die Teigviertel jeweils zu einem möglichst dünnen Rechteck ausrollen. Dieses der Länge nach halbieren, so dass man zwei längliche Streifen hat.  

---
7. Verarbeitung mit der Nudelmaschine: Im Prinzip wie Nudelteig, d.h. mit der kleinsten (breitesten) Einstellung beginnen und den Teig nach und nach immer dünner auswalzen. Bei meiner Nudelmaschine ist Stufe 0 die kleinste Einstellung, den Teig rolle ich bis Stufe 6 aus - dünner würde ich nicht gehen, da er sonst nur noch schwierig zu bearbeiten ist. Nach Stufe 3 teile ich die Teigbahn in zwei gleiche Stücke; so ist es handlicher. Auch hier hat man zum Schluss zwei gleich lange Hälften.  

---
8. Zwei Teigstreifen auf die Arbeitsfläche legen. Jeweils eine Hälfte mit der weichen Butter (geht am besten mit den Fingern ... ehrlich), die andere Hälfte mit der Kaffeecrème (dazu lieber ein Buttermesser) bestreichen.  

---
9. Den ersten Teigstreifen relativ fest einrollen. Die fertige Rolle ans Ende der zweiten Teigbahn legen und mit dieser zusammen weiter aufrollen.  

---
10. Die Doppelrolle der Länge nach halbieren. Funktioniert am besten mit einem Messer mit Wellenschliff (z.B. Brotmesser).  

---

11. Jetzt kommt der fummelige Teil: Die halbierten Teigstücke mit der Schnittfläche nach außen zu einem Knoten formen. Die Enden im Knoten verstecken. Gibt ein wenig Sauerei und die ersten Male klappt es vielleicht nicht ganz so toll - aber Übung macht den Coffin-Meister!  
-----
12. Die Coffins in die vorbereiteten Mulden des Muffin-Blechs legen. Mit Frischhaltefolie bedeckt noch einmal eine Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.  
-----
13. Etwa 15 Minuten vor Ende der Ruhezeit den Backofen auf 200°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die Coffins auf der mittleren Schiene 20-25 Minuten backen, danach in der Form ein wenig abkühlen lassen.

## Rezept Hinweise

Am allerbesten schmecken die Coffins ganz frisch. Wenn ihr sie z.B. zum Frühstück servieren wollt, bereitet sie am Abend vorher vor. Lasst sie über Nacht mit Frischhaltefolie abgedeckt im Kühlschrank gehen (statt einer Stunde bei Zimmertemperatur), dann müsst ihr sie morgens nur noch backen.